

10 aprile 2019 - 10 aprile 2021

COMUNITA' SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCULTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO - REPORT INIZIATIVE
PROSPETTIVE FUTURE



CHI SIAMO

- » Associazione
- » Rete globale di comunità locali
- » Fondazione Slow Food per la biodiversità
- » Università scienze gastronomiche di Pollenzo
- » Editore
- » Grandi eventi (Terra Madre, Cheese, Slow Fish)



COSA FACCIAMO?

» Difendiamo il cibo vero

Un cibo che cessa di essere merce e fonte di profitto, per rispettare chi produce, l'ambiente e il palato!

» Promuoviamo il diritto al piacere per tutti

Con eventi che favoriscono l'incontro, il dialogo, la gioia di stare insieme. Perché dare il giusto valore al cibo, vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio

» Ci prepariamo al futuro

Che ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Conoscere il cibo che si porta in casa, può aiutare il pianeta. Ecco perché Slow Food coinvolge scuole e famiglie in attività ludico didattiche, tra cui gli orti nelle scuole e i 10 000 orti in Africa

» Valorizziamo la cultura gastronomica

Per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono produttori, territori, emozioni e piacere

» Favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile

Dando valore all'agricoltura di piccola scala e ai trasformatori artigiani attraverso il progetto dei Presìdi Slow Food, e proteggendo i prodotti a rischio di estinzione con l'Arca del Gusto.



PROGETTI SLOW FOOD

- » PRESÌDI SLOW FOOD
- » ARCA DEL GUSTO
- » CUOCHI DELL'ALLEANZA
- » MERCATI DELLA TERRA
- » COMUNITÀ SLOW FOOD



Verso la moltitudine, la rete del futuro

Cambiamenti climatici e drammatica **perdita di biodiversità** sono le gravi emergenze che minacciano il pianeta e l'umanità di fronte alle quali è necessario un **cambiamento**. E il **cibo** è parte integrante della sfida che attende ciascuno di noi.

In questa sfida Slow Food è già impegnata e, anzi, la sua rete globale può e deve giocare un ruolo ancora più rilevante. Per questo, per adeguarsi alla complessità del momento storico, ha scelto di sperimentare **forme organizzative più flessibili**: le **Comunità**.



Perdita biodiversità
Cambiamenti climatici

CAMBIARE IL SISTEMA ALIMENTARE

Cibo
Buono Pulito
e Giusto per tutti



Dare vita a nuove
Comunità Slow Food

**DIVENTARE
THE FOOD MOVEMENT** 

Perchè il modello delle Comunità



Il termine **Comunità** non è nuovo nella storia di Slow Food.
È entrato ufficialmente nel nostro lessico nel **2004**, con la **prima edizione di Terra Madre** (incontro internazionale delle Comunità del cibo).



Per Slow Food è un **modello sociale, culturale, economico** (e dunque **politico**) vincente al cui centro c'è il bene comune, che nel nostro caso è legato al cibo, all'ambiente, alla socialità.
La comunità si fonda sulle relazioni e la sicurezza affettiva che lega i suoi membri.



I protagonisti e le caratteristiche della Comunità



COMUNITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO

» COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCOLTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» COMUNITÀ DEI PRODUTTORI E CO-PRODUTTORI DELLO ZAFFERANO DI QA'EN

» COMUNITÀ DEL PRESIDIO DEL GRANO SARACENO DI TERRAGNOLO

» COMUNITÀ DEL PRESIDIO DEL VINO SANTO TRENINO

in via di formazione

» COMUNITÀ DEL PRESIDIO DEL BROCCOLO DI TORBOLE

» COMUNITÀ DELLA REDAZIONE DI SLOWZINE



Noi, rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 Paesi del mondo

a nome di coloro che lavorando la terra la custodiscono, la curano e la conservano fertile;

a nome di coloro che preservano la salute degli oceani, la biodiversità marina, gli ecosistemi acquatici, che rappresentano per milioni di persone la più preziosa fonte di cibo e di identità gastronomica

a nome di coloro che custodiscono e preservano i semi, salvaguardandoli dall'estinzione e dall'oblio e difendendoli dai brevetti e da logiche speculative e di privatizzazione;

a nome di coloro che tutelano e preservano i beni comuni e in particolare i suoli e la loro fertilità, l'acqua, l'aria, la conoscenza;

a nome di coloro che credono all'economia della solidarietà e della cooperazione;

a nome di coloro che si impegnano per garantire un cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti;

a nome dei co-produttori, per i quali è fondamentale conoscere il cibo che acquistano e con cui si alimentano, che vogliono garantita la propria libertà di scegliere cosa mangiare e che credono nella necessità della trasparenza e dell'accesso alle informazioni;

a nome di quanti credono nella trasmissione di saperi e competenze tra le generazioni come strumento per costruire un futuro migliore per tutti, bambini, giovani, adulti, anziani;

a nome dei popoli indigeni e di coloro che in ogni angolo del mondo lottano per l'affermazione dei loro diritti;

a nome di coloro che si sentono fratelli su questa Terra che è madre di tutti gli esseri viventi;

a nome di chiunque è ingiustamente rinchiuso, respinto o rifiutato a causa del colore della propria pelle, dell'etnia a cui appartiene, del luogo da cui proviene e di coloro che lottano perché abbia fine questa ingiustizia;

a nome di coloro che credono che i diritti – inclusi il cibo, l'acqua e la terra – debbano essere riconosciuti universalmente.

DICHIARIAMO

- 1) Che il cibo buono, pulito, giusto e sano è un diritto di tutti e fino a quando anche solo una persona sul pianeta non ne avrà accesso, non smetteremo di batterci per garantirlo.
- 2) Che il mondo intero è la nostra casa e la dimensione del nostro agire è globale. La nostra rete non conosce confini. Rifiutiamo pertanto qualunque esclusione di carattere politico, economico e sociale che renda fuorilegge le persone che migrano in ragione di conflitti, violenze, discriminazioni, sfratti, povertà, calamità naturali. Combattiamo ogni pensiero e azione che espropria le fasce più deboli della popolazione dei propri diritti, che calpesta le culture indigene, che non tiene nella dovuta considerazione le donne, i giovani, gli anziani. In particolare riconosciamo, favoriamo e valorizziamo il fondamentale contributo che le donne apportano in termini di conoscenza, lavoro e sensibilità in ambito familiare, comunitario e sociale.
- 3) Che la salvaguardia dell'ambiente è la principale priorità del nostro agire come attivisti, agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, studiosi, cuochi. La produzione, distribuzione e consumo di cibo non possono essere in conflitto con il diritto a godere di un ambiente sano e dei suoi frutti per le generazioni che verranno.
- 4) Che la diversità è la più grande ricchezza di cui disponiamo come singoli esseri umani e come collettività. Sia essa una diversità genetica, culturale, linguistica, generazionale, sessuale o religiosa.
- 5) Che l'iniqua spartizione delle ricchezze e delle opportunità è all'origine di sofferenze e discriminazioni e che per questo va affrontata con coraggio a tutti i livelli decisionali e operativi – a partire dal tema lavoro – per raggiungere una più equa distribuzione tra tutte le donne e gli uomini del nostro pianeta.
- 6) Che l'accesso alla conoscenza è un diritto di tutti e che i saperi e le competenze tradizionali devono avere la stessa dignità di quelli accademici. Solo persone informate e consapevoli possono operare scelte libere, ponderate e ragionate.
- 7) Che le nostre scelte quotidiane, a partire dalla tavola, possono contribuire a cambiare il mondo, e sono proprio i piccoli gesti che ognuno di noi compie più volte al giorno il primo e più importante strumento che Slow Food vuole realizzare.
- 8) Che ci impegniamo affinché il futuro agire di Slow Food estenda questa visione e questi diritti non soltanto agli esseri umani ma a tutto il vivente.

» **OBIETTIVI:**

La comunità si impegna alla valorizzazione del territorio attraverso la difesa della biodiversità e degli ecosistemi, per la ricostruzione di una cultura alimentare ecologica, per la salvaguardia dell' ambiente.

L'obiettivo è combattere lo spopolamento, promuovere il ritorno alla terra e creare occasione di lavoro di sviluppo per i giovani. Valorizzare il territorio con la riscoperta delle colture tradizionali e dei sistemi di lavoro, allevamento e trasformazione rispettosi del paesaggio e dell'identità locale secondo i principi dell'agroecologia.

Trasmettere la cultura di montagna e aprirsi all'innovazione sostenibile.



** Questa dichiarazione può essere riformulata per essere adattata a diversi contesti culturali e alle lingue locali, a condizione che la versione rivista sia approvata da Slow Food International.*

DICHIARAZIONE FONDATIVA DELLA COMUNITÀ SLOW FOOD

Noi sottoscritti,
uniti nella consapevolezza

che il cibo buono, pulito, giusto è un diritto inalienabile di tutti e che, fino a quando sarà negato anche ad una sola persona sul nostro pianeta, non smetteremo di batterci per garantirlo;

dell'importanza dell'opera di coloro che lavorando la terra la custodiscono, la curano e la conservano fertile, ribadiamo che la produzione di cibo locale va supportata e tutelata

che il cibo ha un ruolo centrale non solo nella definizione della qualità della vita delle persone e dei popoli, ma anche nella storia, costruzione ed evoluzione della loro cultura e identità;

che la salvaguardia dell'ambiente è priorità del nostro agire e che promuovere la biodiversità della terra e del mare e un sistema alimentare più sostenibile è essenziale per combattere il cambiamento climatico;

che le nostre scelte quotidiane, a partire dal cibo che mettiamo in tavola per noi e per gli altri, possono contribuire a cambiare il mondo e a garantire un futuro migliore per le generazioni future;

che tutti, in ogni luogo e in qualsiasi circostanze vivano, hanno la possibilità di contribuire a Slow Food con le loro idee, con un sostegno concreto, la divulgazione di informazioni corrette, l'impegno a sensibilizzare e la scelta di comportamenti sostenibili di produzione e consumo;

Individuiamo

nel movimento internazionale Slow Food un modello di azione per il miglioramento e la protezione della vita di tutti, per la difesa della biodiversità e degli ecosistemi, per la ricostruzione di una cultura alimentare ecologica, per la salvaguardia ambientale, per la lotta alle iniquità sociali ed economiche;

e

nella comunità, la forma di aggregazione che rappresenta e promuove un sistema basato su conoscenza, relazioni, apertura, inclusione, sicurezza affettiva e democrazia; in quanto tale, può contribuire alla soluzione delle crescenti disuguaglianze e ingiustizie sociali e della crisi ambientale globale e generare un vero cambiamento.



COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCOLTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» AZIONI:

Sensibilizzare attraverso campagne di comunicazione, attivare azioni che sostengano i giovani agricoltori e produttori, anche attraverso lo strumento delle CSA (comunità che supportano l'agricoltura).

Salvaguardia della memoria storica con il recupero di testimonianze orali e documentali.

Istituzione, anche in collaborazione con le associazioni locali, di una borsa di studio per supportare il soggiorno nell'Altipiano di studenti per lo studio delle colture tradizionali.

Organizzazione della giornata dedicata al porro.

Coinvolgimento dei ristoratori in un concorso che prevede la creazione di un piatto o di un menù con i prodotti della comunità.

Attivazione di percorsi e itinerari slow tra i produttori e i locali.

Promuovere l'attivazione di progetti per il recupero dei muretti a secco e l'attivazione della banca della terra.



COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCOLTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» TUTTO PRENDE AVVIO DAL PORRO



COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCOLTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» INIZIATIVE 2019

10 aprile 2019:
firma Dichiarazione Fondativa

29 giugno 2019
presentazione della Comunità

4 agosto 2019
Aperitivo contadino a Maso Guez

6 agosto 2019
Presentazione c/o Biblioteca di Lavarone

21 agosto 2019
Merenda contadina alla Fattoria Lenzi

14 settembre 2019
Merenda contadina a Malga Vallorsara

7 ottobre 2019
incontro vini di montagna

12 e 13 ottobre 2019
Festival Agricoltura di Montagna
giornata del porro di Nosellari

18 ottobre 2019
Partecipazione Festival delle Regioni

7 novembre
Corso di cucina porro di Nosellari



COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCOLTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» INIZIATIVE 2020

Primavera 2020
Interviste ai produttori sui social

Estate 2020
Attivazione del Gas Terre Alte

20 agosto 2020
Visita Fattoria Lenzi

Visita Malga Vallorsara

Visita Az. Agr. Corradi

18 settembre 2020
Partecipazione Mercato
Castello di Avio

17 ottobre
Mercato Terre Alte
Lavarone

31 ottobre
Mercato Terre Alte
Folgaria



» COSA È?



Sono una rete internazionale di mercati che lavorano in accordo con i principi di Slow Food.

I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti.

Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende.

I Mercati della Terra sono luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.

Il progetto dei Mercati della Terra di Slow Food è nato nel 2004, con questi obiettivi:

- » rendere fruibili i prodotti a filiera corta, di prossimità, stagionali, realizzati nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori;
- » creare sbocchi di mercato per i produttori di piccola scala, normalmente esclusi dai canali commerciali convenzionali;
- » favorire l'incontro tra i produttori e consumatori;
- » rappresentare luoghi di scambio di conoscenze, di trasmissione dei saperi, di educazione del gusto e alla corretta alimentazione, di formazione di cittadini consapevoli. Luoghi dove sviluppare senso di comunità.

Oggi i Mercati della Terra sono presenti in oltre 24 Paesi e sono espressione dei luoghi e delle persone provenienti dalle culture più varie. Hanno forme diverse (dal grande mercato cittadino al piccolo mercato rionale, dalle forme stanziali a quelle itineranti) ma seguono visione comune.

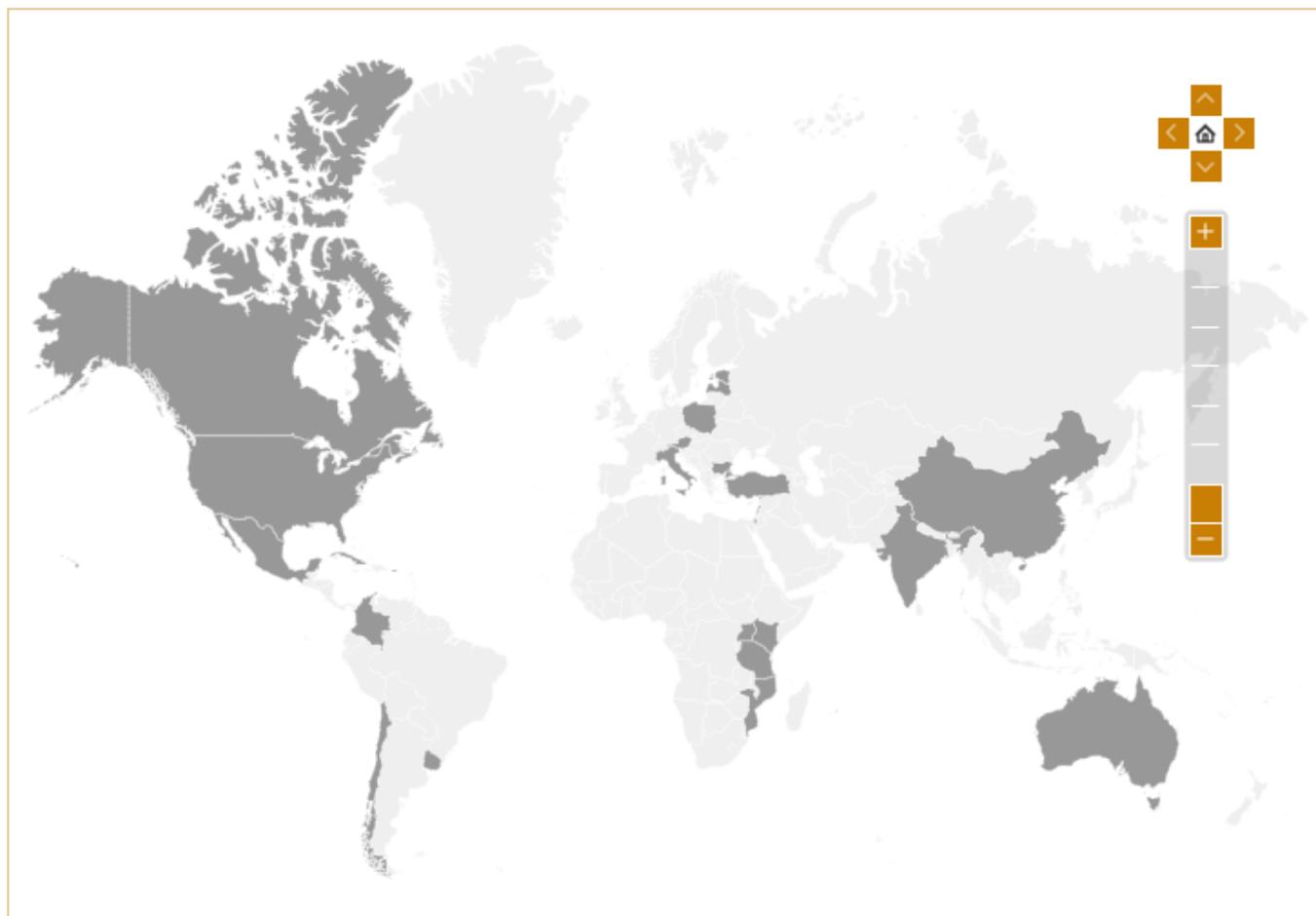
» DOVE SONO?

Mercati della Terra
nel mondo

75

Nazioni con
Mercati della Terra

28



» PERCHÈ?

- » Riaffermare la centralità della montagna
- » Diffondere la consapevolezza della presenza di produttori di cibo buono, pulito e giusto
- » Portare l'attenzione dei ristoratori sui produttori locali
- » Far incontrare direttamente i produttori e gli abitanti del territorio
- » Creare una relazione per il turismo
- » Aumentare il senso di comunità tra i produttori



IL MERCATO DELLA TERRA

» CHI PARTECIPA?

- » Produttori locali che rispettano i criteri di selezione
- » Ospiti della rete Slow Food
- » Espositori di altri Mercati della Terra

I CRITERI DI SELEZIONE SONO SOPRATTUTTO UN OBIETTIVO A CUI TENDERE, POSSONO PARTECIPARE ANCHE PRODUTTORI CHE ANCORA NON LI RISPETTANO AL 100% MA CHE STANNO LAVORANDO PER RAGGIUNGERLI



IL MERCATO DELLA TERRA

» COME FUNZIONA

» Ogni terzo sabato del mese

» Secondo un calendario che alterna Folgaria, Lavarone, Vigolana con una data a Luserna

» dalle ore 10 alle ore 13.00

» Superata la pandemia accoglierà anche laboratori, degustazioni, momenti formativi e conviviali



Slow Food®
Mercati della Terra

TERRE ALTE
ALTIPIANI CIMBRI

Cibo buono pulito
e giusto per tutti

QUANDO: IL TERZO SABATO DEL MESE
DALLE 10.00 ALLE 13.00

DOVE: LAVARONE, FRAZIONE CHIESA

Sui banchi del Mercato della terra si trovano solo prodotti locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende. I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo che possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti.



www.slowfood.it

© Valeria Gamba Vecchiolino

MJ MINISTERO AL LAVORO E GLI STATI SOCIALI
Il progetto è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018

» L'EDIZIONE "ZERO" DI MARZO

» Incontro online di presentazione dei produttori

» realizzazione e distribuzione delle "Cimbri Box" in tutto il Basso Trentino

COME ORDINARE

Gli ordini vanno inviati via mail a slowfoodaltipianicimbri@gmail.com entro il 27 marzo, la consegna sarà effettuata a domicilio nei giorni del 1 e 2 aprile. Pagamento con bonifico o contanti alla consegna.



Perle Cimbri

- Formaggio stravecchio 300 gr circa Fattoria Lenzi
- Yogurt 500 gr Maso Engher
- Carduncolo (caprino a lavorazione lattica) 100 gr Maso Guez
- Confettura Cimbri 212 gr Natura in Vasetto
- Sciroppo di sambuco La Fonte
- Porro di Nosellari

25€



Emozioni Cimbri a tavola

- Formaggio stravecchio 300 gr Fattoria Lenzi
- Caciotta 250 gr Fattoria Lenzi
- Ricotta Maso Engher
- Yogurt 500 gr Maso Engher
- Carduncolo (caprino a lavorazione lattica) 100 gr Maso Guez
- Mezzano di capra 300 gr Corradi Tullia
- Erborinato di capra 300 gr Corradi Tullia
- Confettura Cimbri 212 gr Natura in Vasetto
- Confettura Strudel 212 gr Natura in Vasetto
- Sciroppo Corniole 200 ml La Fonte
- Crauti 500 gr La Fonte
- Tisana alle erbe 25 gr Leprotto Bisestile
- Birra San Lorenzo 33 cl latt. s/glutine Barbaforte
- Verzema Presidio Slow Food 400 gr Caseificio Lavarone
- Verdure Maso Michael
- Salsa di cipolle 70 gr Prukaren
- Porro di Nosellari
- Zafferano puro 0,5 gr Shirin Pevia Comunità Slow Food
- Mostarda Bastarda 100 gr Peperoncino Trentino
- Miele di Millefori 250 gr Miele del Nonno

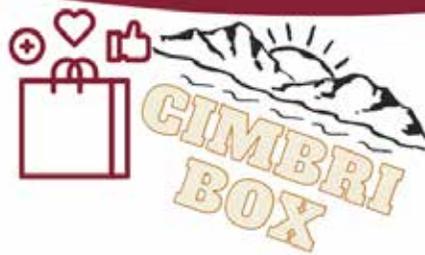
85€



Viaggio nei sapori Cimbri

- Formaggio stravecchio 300 gr Fattoria
- Caciotta 250 gr Fattoria Lenzi
- Ricotta Maso Engher
- Yogurt 500 gr Maso Engher
- Carduncolo (caprino a lavorazione lattica) 100 gr Maso Guez
- Confettura Cimbri 212 gr Natura in Vasetto
- Confettura Strudel 212 gr Natura in Vasetto
- Sciroppo Corniole 200 ml La Fonte
- Crauti 500 gr La Fonte
- Tisana alle erbe 25 gr Leprotto Bisestile
- Birra San Lorenzo 33 cl latt. s/glutine Barbaforte
- Verzema Presidio Slow Food 400 gr Caseificio Lavarone
- Verdure Maso Michael
- Salsa di cipolle 70 gr Prukaren
- Porro di Nosellari

65€







Slow Food®

Mercati della Terra

TERRE ALTE
ALTIPIANI CIMBRI

Cibo buono pulito e giusto per tutti

Quando: il terzo sabato del mese
ore 10.00 - 13.00

Prima edizione
Sabato 17 aprile 2021

Pizza Marconi - Folgaria

Sui banchi del Mercato della terra
si trovano solo prodotti locali,
freschi e stagionali; rispettano l'ambiente
e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi,
per chi compra e per chi vende.

I protagonisti sono i piccoli produttori
e gli artigiani del cibo che possono garantire
e raccontare in prima persona la qualità
dei loro prodotti.



www.slowfood.it



ALTRI PROGETTI

» ROAD TO MOUNTAINS

» incontri con i produttori dei Presìdi Slow Food italiani

» con l'obiettivo di arrivare a istituire un Forum permanente delle Terre Alte

» momento di confronto con gli attori della montagna sulle problematiche e le soluzioni comuni per la montagna



CON IL PATROCINIO DELLA
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

ROAD TO MOUNTAINS

Il mondo della montagna si incontra e si confronta verso il Forum Permanente delle Terre Alte

Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, **comunità** diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle. Custodi del **paesaggio**, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle **opportunità**.

Il primo ciclo di avvicinamento al Forum prevede l'incontro con alcuni protagonisti dell'**agricoltura** di montagna, produttori di Presidi Slow Food.

L'obiettivo è costituire un **confronto** permanente tra gli attori delle Terre Alte, una fucina di incontri e confronti, scambi di idee, un detonatore di sinergie.

Iscrizioni a slowfoodadigegarda@gmail.com

Giovedì 4 febbraio 21.00
Pecorino Monte Poro
Presidio Slow Food (Calabria)
con Az. Agr. Gabriele Crudo

Giovedì 11 febbraio 21.00
Storico Ribelle
Presidio Slow Food (Lombardia)
con Carlo Mazzoleni

Giovedì 18 febbraio 21.00
Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio Presidio Slow Food (Abruzzo)
con Ettore Ciarrocca

Giovedì 25 febbraio 21.00
Le Patate Verrayes
Presidio Slow Food (Valle d'Aosta)
con Paysage à Manger

Federico Chiavetta, fondatore di Paysage à Manger in uno dei campi a ridosso della Dolomiti-Cevedale



ALTRI PROGETTI

» CONSORZIO PORRO DI NOSELLARI

» individuazione di aziende agricole che vogliono coltivare questa varietà

» registrazione del nome

» costituzione di un consorzio



» COME FUNZIONA

» Graziella Bernardini

Portavoce della Comunità Slow Food

graziellabernardini@virgilio.it

t. 320 322 4887

» Tommaso Martini

Fiduciario Slow Food Valle dell'Adige Alto

Garda

slowfoodadigegarda@gmail.com

t. 349 1696718



Slow Food®
Comunità

PER LO SVILUPPO
AGROCULTURALE
DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

» facebook.com/SlowFoodAltipianiCimbri

» facebook.com/slowfoodvag

Gruppo WhatsApp

per essere aggiunti scrivere a 3491696718